

ムソーからのお便り VOL.173

今月の開発ストーリー

有機白干梅(転換期間中) (ムソー)

意欲的な有機梅の 生産者を求めて

日本の伝統食の極みであり、正食でもよく使う梅干を、ムソーは創業当初から大切にしています。酸っぱい&しょっぱい昔ながらの「有機・梅干」を基本として、梅干を作るときにできる「有機梅酢」、有機梅肉と有機醤油を練り合わせた「有機梅醤 陽寿」など…。

ムソーの理念の結晶ともいえるオーガニック梅加工食品の伝統を守り、さらにブラッシュアップして次世代に手渡すには、原料となる「国産の有機梅」を安定して確保せねばなりません。そのために、栽培にも経営にも意欲的な有機梅の生産者、これから地域のリーダーとして期待できる若手の生産者と出会いたい。そんな「イキのいい梅農家」は、どこにいる？

「MUSO有機うめの会」 スタート

深見梅店(和歌山県西牟婁郡)の深見優さんに相談すると「地元の仲間を紹介しますよ」と、心強い言葉が返ってきました。深見梅店は創業1940年の梅干専門店。2009年からは自社農園で有機梅やしその栽培も開始しました。ムソーの「有機・梅干」「有機梅酢」の加工に続いて、昨夏にはムソー食品工業が、奈良市月ヶ瀬から深見梅店の隣へ移転。無双本舗ブランドの梅醤エキスなど



深見梅店・深見優さん

の製造も引き受けています。

“地元の仲間”とは、和歌山県下で有機梅を栽培して深見さんに販売している生産者のこと。深見さんが購入した有機梅は、すべて加工品(有機梅干、有機練り梅、有機梅酢など)の原料となっています。ただし、転換期間中有機梅は、その付加価値を認められることなく、これまで国産レベルの原料として使用してきた由。それはもったいない話です。

2024年2月、ムソーグループ(ムソー食品工業、ムソー、むそう商事)として第1回「MUSO有機うめの会」を開催。若手を中心に有機梅生産者約20組が集まり、熱心に話を聞いてくださいました。

転換期間中有機梅も、 商品に

話し合いの中で出たのは、「自分たちの梅が、どう加工されて商品になるのを知りたい」「転換期間中有機梅も引き取ってほしい」という切実な声でした。日本のオーガニックを拡げる一助として、転換期間中有機農産物に注目してきたムソーグループは、この提案を快諾しました。

2023年初夏に収穫し、深見梅店で塩漬

けし土用干しして梅酢に漬けて保存していた転換期間中有機「白干梅」を、ムソーブランドで新発売します。しそを使わない白干梅はムソーブランドでは初めてですが、原料しそ不足の影響もあって、すでに世間では白干梅が主流の由。試食してみると、薄い皮の中にとろけるような果肉、梅そのもののフルーティーでジューシーな味、本当においしい!

定番の「有機・梅干」に比べてお求めやすい価格です。販売店様、最終ユーザー様にも「転換期間中有機」の意味と価値をご理解いただき、応援よろしくお願いたします。

(ムソー商品部 加藤緑)



転換期間中有機梅の生産者・中谷農園(和歌山県田辺市)の中谷さん親子

ムソーの有機白干梅(転換期間中)を次のページで紹介します

今月の
イチ押し商品

梅本来の味と香り 有機白干梅 (転換期間中)



和歌山県産の転換期間中梅を100%使用。
しそ漬け工程を行わず、天日塩のみで味付けをした白干梅です。

New 8月26日発売 

21481 <ムソー>
有機白干梅(転換期間中)

<180g>

810円(税込価格) **750円**(本体価格)

○JAN : 4978609214813

○入数(発注単位) : 12(1)

○原材料…有機梅(和歌山県産)(転換期間中)、漬け原材料(食塩)
○アレルギー…なし ○賞味期限…2年 ○遺伝子組み換え…M



New 8月26日発売 

21480 <ムソー>
有機白干梅(転換期間中)

<徳用1kg>

4,104円(税込価格) **3,800円**(本体価格)

○JAN : 4978609214806

○入数(発注単位) : 6(1)

○原材料…有機梅(和歌山県産)(転換期間中)、漬け原材料(食塩) ○アレルギー…なし ○賞味期限…2年 ○遺伝子組み換え…M



<データ比べ・味比べ> ムソーの梅干いろいろ

| コード・メーカー名・商品名・容量 | 原材料 | 食塩相当量 (100gあたり) | 賞味 期限 | 特徴 |
|--|--------------------------------|--------------------|----------|---|
| 21419 <ムソー> 有機・梅干 (180g) | 有機梅(奈良県産)、食塩、漬け原材料(有機梅酢、有機しそ) | 18.7g | 2年 | ムソーの歴史とともに歩んできたこの商品。皮が分厚く種も大きい。口の中で噛んでいくと梅干のうまみが広がります。しっかり干してしっかり漬けた、陰陽調和がとれた梅干です。 |
| 21481 <ムソー> 有機白干梅 (転換期間中) (180g) New | 有機梅(和歌山県産)(転換期間中)、漬け原材料(食塩) | 16.9g | 2年 | しそを使わずに天日塩のみで味付けした白干梅。梅の味、こんなにおいしかったのか!と驚き。梅がふわ〜と香るだけでなく、梅本来のさわやかな酸味がダイレクトに味わえる商品です。 |
| 21430 <ムソー> 有機南高梅・ 塩味控えめ (180g) | 有機梅(和歌山県産)、食塩、漬け原材料(有機梅酢、有機しそ) | 13.8g | 6ヵ月 | これぞ南高梅、皮が薄く種は小さく果肉たっぷり、フルーティ。ふくよかな見た目。皮がはじけて梅としその味が広がります。塩味控えめなので、果肉のフルーティな感じがよくわかります。 |
| 21429 <ムソー> 有機小梅・ 塩味控えめ (100g) | 有機梅(和歌山県産)、食塩、漬け原材料(有機梅酢、有機しそ) | 11.8g | 6ヵ月 | かわいい小粒の梅干。ちっちゃくて梅を拾うのも漬けるのも大変!一番手がかかる商品です。お弁当サイズにぴったり、小さくても味は梅干そのもの。南高梅を彷彿とさせるジューシーな梅干です。 |
| 21222 <ムソー> 有機ねり梅 (100g) | 有機梅(国内産)、食塩 | 19.3g | 1年 | 白干梅を2段階製法により、なめらかなペーストにした商品。皮も果肉もすべて入っているので効率よく、料理にも手軽に幅広く使えます!なめらかなので、マヨネーズや味噌にもすぐなじみます。 |

ムソーは「転換期間中有機農産物」を活かします

国産の有機農産物原料が不足する一方で、有機JAS認証制度の過程で生まれる「転換期間中有機の農産物原料」は積極的な購入に至らず、だぶっているのが現状です。

「転換期間中有機農産物」は、「有機農産物」と同様に、認証を受けた生産者により有機的管理が行われた農産物です。

果物など多年生作物の場合、慣行栽培の生産者が有機的管理に転換しても初年度から2年目は有機の表示はできず、3年目でやっと転換期間中有機農産物、4年目で正規の有機農産物と表示できます。有機と同じ栽培方法で、有機JAS法上では有機農産物でありながら「転換期間中有機」なのです。

生産者の立場からいうと、慣行栽培から有機への転換や新規参入の必須ステップである転換期間中有機農産物の需要が低いことが、有機栽培に挑戦する際のハードルになっています。

ムソーグループは日本のオーガニックを応援するために、生産者さん・加工メーカーさんと連携し、転換期間中有機の原材料を使用したオーガニック加工食品を積極的に開発・流通させていきます。

後味あっさり、シンプル・イズ・ベスト ムソーの昆布佃煮



- ◎北海道産の昆布をはじめ、素材にこだわった佃煮
- ◎マルシマの純正こいくち醤油、粗糖、水飴だけで炊き上げる
- ◎エキス類、香料や保存料などの食品添加物は一切不使用

22282 <ムソー> 胡麻昆布佃煮

<75g>

302円(税込価格) **280円**(本体価格)

○JAN: 4978609222825 ○入数(発注単位): 20(1)

○原材料…昆布(北海道産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、水飴、胡麻

○アレルギー…小麦、大豆

○賞味期限…3ヵ月 ○遺伝子組み換え…1

※2024年10月1日より税込313円(本体290円)に価格改定いたします



めし友選手権で 1位!を獲得

胡麻昆布佃煮

生協宅配システムI様のカタログ特集「めし友選手権」で、数ある商品の中から「1位!」のご連絡をいただき、とても驚きました。

胡麻昆布佃煮は余分なものは一切使わず、家庭で用意できる調味料のみで炊き上げています。どちらかというと地味な商品なのに、多くの方にご支持をいただいた理由は何なのか?お家でお母さんやおばあちゃんが作った佃煮の味に似てた?やっぱり simple is best!?など勝手に想像しております。

これからもたくさんの方に喜んでいただける商品をご提供していきたいと思っております。

(ムソー商品部 井崎友里)



22283 <ムソー> 椎茸昆布佃煮

<60g>

302円(税込価格)

280円(本体価格)

○JAN: 4978609222832

○入数(発注単位): 20(1)

○原材料…昆布(北海道産)、椎茸(国内産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、水飴

○アレルギー…小麦、大豆

○賞味期限…3ヵ月

○遺伝子組み換え…1

※2024年10月1日より税込313円(本体290円)に価格改定いたします



例えばこんなシーンに…

ごはんやお茶漬け、おにぎりの具はもちろん、パスタやサラダなどに加えてもおいしく召し上がっていただけます。納豆や冷奴に乗せると、簡単で気のきいた一品に。



新登場

ノンフライ・ヴィーガンらーめん

国内産小麦を100%使用した無かんすい麺。

もっちりとした食感とツルっとなめらかなのど越しのノンフライ麺です。動物性原料不使用。

箸が止まらなくなる
旨辛スパイシー

New 8月26日発売

21483 (桜井)
VEGAN カレーらーめん

動物性原料を使用せず、スパイスの刺激と香り・野菜の甘みと旨味が溶け込んだ旨辛カレーらーめん。残ったスープに、ご飯とVEGANチーズをいれてチーズリゾットにするのもおすすめです。〈98g〉

270円(税込価格) 250円(本体価格)

○JAN: 4960813211276 ○入数(発注単位): 20(1)

○原材料…めん【小麦粉(小麦(国産))、小麦たん白、食塩】、食塩、砂糖、カレー粉、野菜エキスパウダー、馬鈴薯でん粉、トマトパウダー、酵母エキスパウダー、カレールウ、香辛料、デキストリン、植物油、麦芽エキス、(一部に小麦・落花生・大豆を含む)

○アレルギー…小麦、落花生、大豆 ○賞味期限…270日



濃厚でパンチのある
コク旨スープ

New 8月26日発売

21484 (桜井)
VEGAN 白湯らーめん

強火で長時間じっくりと煮込んで旨味を引き出した鶏白湯スープの味をVEGANで再現。5種類の野菜から抽出した旨味にニンニクを効かせて、濃厚でも後味さっぱりのおまかせです。〈118g〉

270円(税込価格) 250円(本体価格)

○JAN: 4960813211214 ○入数(発注単位): 20(1)

○原材料…めん【小麦粉(小麦(国産))、小麦たん白、食塩】、なたね油、食塩、ねりごま、砂糖、にんにくペースト、じゃがいもペースト、焙煎小麦粉、にんにく粉末、酵母エキス、しょうゆ、生姜粉末、しいたけエキス、昆布粉末、たまねぎ粉末、こしょう粉末、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…270日 ○遺伝子組み換え…!



食を楽しんでいるVEGANの方・VEGANを楽しんでみたいと思っている方・VEGANを初めて知った方々へ。野菜・香味野菜・香辛料の旨味を重ねた香り豊かなスープと、つるつるとした食感のノンフライ麺。美味しさで選ばれる、がっつり美味しい! VEGANらーめんを皆さまにお届けします。

豊穡の森海の恵み「おくの牡蠣(水煮)」



生産地風景 カキ筏の浮かぶ岡山県邑久町虫明湾

豊かな森は豊かな海を育み、そこにおいしい牡蠣が育つ

邑久(おく)牡蠣が育つ岡山県邑久町虫明(おくちょうむしあげ)は、瀬戸内海に点在する島々に囲まれ、複雑な海流を生み出す地形にあり、陸からの栄養が流れ込む豊かな海があり、雑味の少ない濃厚な牡蠣が育ちます。

持続可能な漁業を進めている日本唯一の「MSC認証」牡蠣

邑久町漁協は2019年、筏に縄を吊るして育てる「垂下式(すいかしき)カキ漁」において、世界初となる「MSC漁業認証」を取得。現在、日本唯一のMSC認証の牡蠣です。

☆MSC認証とは：水産資源と環境に配慮し適切に管理された、持続可能な漁業に関する国際的な認証です。

☆MSC認証「海のエコラベル」は、水産資源と環境に配慮し適切に管理された、持続可能な漁業で獲られた天然の水産物のみに付いてい

ます。

◎詳しく知りたい方はこちら↓

<https://www.msc.org/jp/what-we-are-doing/our-approach-JP/MSC-different-JP>

新鮮な生の牡蠣だけで蒸し煮

「おくの牡蠣(水煮)MSC認証」は、牡蠣がいちばん旨味のある産卵前の旬の春牡蠣を限定使用。水揚げ後の新鮮な生カキの状態のまま

銚子の工場に運び、1缶に大ぶりの生カキを約7~9粒つめて、塩も水も一滴も加えず、牡蠣の水分だけで蒸し煮にしました。旬の牡蠣の旨味と栄養がぎゅっと詰まっています。

容器に移してそのままお召し上がりいただけますが、缶の中の水分は牡蠣の旨味が凝縮した牡蠣エキスです。牡蠣の旨味だとして、スープや鍋、炊き込みご飯など、料理にぜひ活用ください。

New 8月6日発売済

22433 <千葉産直>

おくの牡蠣・水煮 MSC認証

<150g>

1,180円(税込価格)

1,093円(本体価格)

○JAN：4934553010246

○入数(発注単位)：24(1)

○原材料…かき(岡山県邑久町虫明産)

○アレルギー…なし ○賞味期限…3年 ○遺伝子組み換え…M



写真はダミーです



1缶分の盛付けイメージ
(写真右のスープは、牡蠣の旨味が凝縮した缶の液汁)

生産時期限定、フレッシュパック缶です

千葉産直サービス(千葉市若葉区)・富田正和さんに訊く

陸のことオーガニックのことは身近になりましたが、海のこと魚のことは遠い世界の話だと思いませんか。海の問題を考える上で、MSC認証品の「おくの牡蠣・水煮」がひとつのきっかけになれば、と商品開発しました。

加熱前の写真



製品の開缶写真



牡蠣の旬は冬だと思っている方が多いですが、最も旨味がのるのは産卵前の春です。ただただシンプルに、「想いのあるおいしい牡蠣の

旨味と栄養を余すことなく、いつでも食べてほしい」。その想いから素材・時期・鮮度に、こだわってチャレンジしました。

この想いから、誰もやったことがなかった「塩も水も一滴も加えない」生の牡蠣だけで常温保存できるものを作れないか、チャレンジしました。缶詰だからこそ可能な、缶詰の利点を最大限に活かした牡蠣の逸品といえます。

今月の 新商品 & リニューアル

アレルギー

乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ・大豆を使用しているものについて記載します。

遺伝子組み換え

遺伝子組み換え原料の分別状態について M・F・I で記載します。各マークの意味は、ムソー商品カタログP3をご参照ください。

新商品

有機栽培馬鈴薯100%

8月中旬発売

20824 〈ムソー〉

オーガニック片栗粉

有機じゃがいものみを原料に作りました。あんかけやスープなどのとろみつけに、から揚げの衣に、いろいろな料理にお使いいただけます。原産国はオーストリアです。〈200g〉

367円(税込価格) **340円**(本体価格)

○JAN : 4978609208249

○入数(発注単位) : 20(1)

○原材料…有機ばれいしょでん粉(有機ばれいしょ)

○アレルギー…なし ○賞味期限…1年

○遺伝子組み換え…F



ムソー
担当者
から 

「20932(ムソー)国内産有機片栗粉200g」は原料不足のため休止中です。片栗粉をお探しのお客様へは、こちらの商品をご案内ください。

リニューアル

ココア100%、ほろ苦い風味

「41494(ムソー)OGブラックココア120g」の容量、価格、商品コード、JAN、ITF、パッケージデザイン、サイズ重量、外箱デザイン、重量が変更となります。

9月1日発売

41498 〈ムソー〉

OGブラックココア

香ばしく焙煎した有機カカオ豆を絞り、細かく粉砕したココアパウダーです。乳製品や香料は一切使用しておりませんので、ブラックココアならではのほろ苦い風味をお楽しみいただけます。原産国はオランダです。〈100g〉

702円(税込価格)

650円(本体価格)

○JAN :

4978609414985

○入数(発注単位) :
12(1)

○原材料…オーガニック
ココア(ココアバター
10-12%含有)

○アレルギー…なし

○賞味期限…1年

○遺伝子組み換え…M



ホットココアの作り方

ティースプーン3杯のココアを同量の牛乳で良く混ぜペースト状にしてから牛乳を少しずつ入れて、良くかき混ぜてください。お好みで、砂糖を加えるなどして甘さを加減してください。冬はホットで夏はアイスでお楽しみください。クッキー、ケーキなどお菓子作りにもご利用いただけます。



賞味期限変更

伝統レシピを食卓に

賞味期限を現行の10ヵ月から「12ヵ月」に変更いたします。
 ※同シリーズのプレーン、ミルクチョコレート、そば粉、オーツ麦は12ヵ月のままです

33847 〈むそう〉
 バタービスケット・ベリー

〈4枚×3袋〉

594円(税込価格)

550円(本体価格)

○アレルギー…小麦、乳、卵
 ○遺伝子組み換え…M



8月上旬頃

33848 〈むそう〉
 バタービスケット・
 キャラメル

〈4枚×3袋〉

594円(税込価格)

550円(本体価格)

○アレルギー…小麦、乳、卵
 ○遺伝子組み換え…M



33849 〈むそう〉
 バタービスケット・
 レモン

〈4枚×3袋〉

594円(税込価格)

550円(本体価格)

○アレルギー…小麦、乳、卵
 ○遺伝子組み換え…M



好評発売中

砂糖不使用&甘さ控えめ

43448 〈ヒカリ〉

OGスポーツドリンクPET

有機果汁と食塩で作った、有機JAS認定のナチュラル系スポーツ飲料です。スポーツ時や夏場の屋外作業時などの水分・ミネラル補給におすすめです。〈280ml〉

194円(税込価格) 180円(本体価格)

○原材料：果実(有機ぶどう(アルゼンチン)有機りんご、有機レモン、有機ゆず)、食塩
 ○アレルギー…なし ○遺伝子組み換え…M



ムソー
 担当者
 から

体液の浸透圧に近いアイソトニック飲料なので、発汗時に失われた水分やナトリウムなどのミネラルを効率よく補給できます。果汁35%、レモンとの爽やかさとゆずの風味がプラスされ、後味さっぱり。

季節限定品

9月9日(月)~
 11月末出荷

令和六年産

新そば



そば

採れたて挽きたての自家製粉のそば粉を使った、色黒で幅の広い平打ち麺。そばの甘皮まで丹念に挽き込み、力強い風味豊かなおそばに仕上げました。

つゆ

割子そば(冷たいそば)に合う五代目本田屋繁特製のつゆ。国内産丸大豆醤油を使い、だしを効かせまろやかに仕上げています。

そばの風味香る、今年収穫した国内産の新そばを使用。
 小麦粉も国内産を使用した、半生タイプの新そば(5割そば)です。

85034 〈本田商店〉
 新そば2人前・つゆ付

〈280g〉

756円(税込価格) 700円(本体価格)

○原材料：[めん]そば粉(そば(国産))、小麦粉(小麦(国産))、食塩 [つゆ]しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、みりん、削りぶし(かつお)、削りぶし(さばを含む)、醸造酢(りんごを含む)、にぼし、酵母エキス
 【めん：100g×2食、つゆ：40g×2食】
 ○賞味期限…常温180日



85032 〈本田商店〉
 奥出雲蕎麦2人前
 つゆなし

〈200g〉

562円(税込価格) 520円(本体価格)

○原材料：そば粉、小麦粉、食塩 ○賞味期限…常温180日
 ※定番品「85032」に新そばシールを貼付して販売いたします。

つゆなし



※写真はイメージです

9月17日(火)は中秋の名月

粉屋が作る月見団子

87871 <岩手阿部>

十五夜だんご **冷凍** **スポット企画**

国産のうるち米を胴搗き製法で丹念に搗いた上新粉を使って、歯切れのいいコシのあるお団子を作りました。中には北海道小豆の粒あんが入っています。別添で北海道大豆を使用したきな粉が付いています。〈12個入〉

691円(税込価格) 640円(本体価格)



○JAN: 4970295423005 ○入数(発注単位): 24(1)

○原材料: だんご[つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、上新粉、砂糖、山芋加工品(還元水あめ、大麦粉、食塩、山芋粉)] 添付きな粉[きな粉(大豆を含む)]

○アレルギー…大豆 ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…F

お彼岸の「おはぎ」

87872 <岩手阿部>

おはぎ **冷凍** **スポット企画**

国産もち米を原料とした道明寺粉を使用した生地と北海道産小豆の粒あんを使用したおはぎです。道明寺粉ならではの上品な食感をお楽しみいただけます。

〈(6個)300g〉

886円(税込価格) 820円(本体価格)



○JAN: 4970295023014 ○入数(発注単位): 18(1)

○原材料: つぶあん(小豆(国産)、砂糖、還元水あめ、食塩)、道明寺粉、砂糖、食塩

○アレルギー…なし ○賞味期限…1年 ○遺伝子組み換え…F

※ご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。 ●出荷開始日: 8月23日(金) ●注文締切: 9月9日(月)

●受注単位: 各商品取り合わせて合計30個以上でご注文ください(冷凍DEグルメ商品も混載可能です)

2024ムソー商談会 **ご来場お待ちしております**

名札とエコバッグ
ご持参にご協力
をお願いいたします。

■開催日時: 10月17日(木)11:00~17:00、10月18日(金)10:00~16:00

■開催場所: 東京都立産業貿易センター浜松町館2F

■東京都港区海岸1-7-1 東京ポートシティ竹芝

※詳細は弊社の営業担当よりご案内申し上げます。

※一般消費者の方のご来場はご遠慮いただいております。ご了承ください。



Macrobiotic Facilitator


ムソー株式会社

TEL: 06-6945-0511 FAX: 06-6946-0307

〒540-0021 大阪市中央区大手通2丁目2番7号 <https://www.muso.co.jp>

 ムソー公式Facebookページ <https://www.facebook.com/MUSOcorp/>